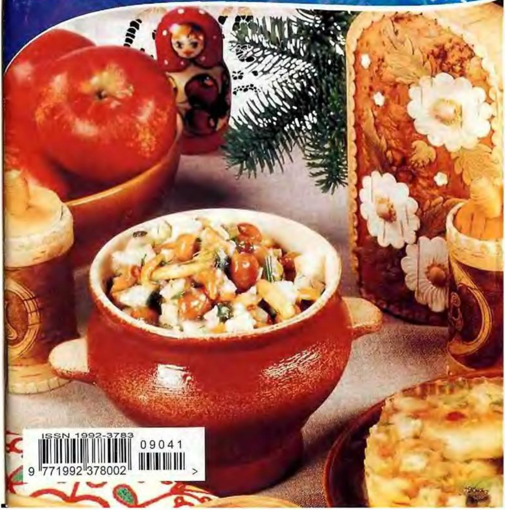
НОВОГОДНИЕ БЛЮДА С ЛЕТНИМИ ЗАГОТОВКАМИ

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

№41



ISSN 1992-3783
09041
9 771992 378002

Тухтина Марина, г. Багратионовск

Мясо курицы в желе

400 г мяса курицы, 100 мл куриного бульона, 5 г желатина, 1 маринованный болгарский перец, 2 огурца, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 50 г кулинарного жира, перец и соль по вкусу.

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Маринованный болгарский перец нарезать также кольцами. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Зелень укропа вымыть и порубить. Желатин развести водой, смешать с бульоном, довести до кипения. Мясо курицы промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, жарить в кулинарном жире до готовности, затем выложить в форму, украсить кольцами лука и болгарского перца, дольками огурцов, залить горячим бульоном, остудить и поставить в прохладное место на 2 часа. Готовое мясо вынуть из формы, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Маризова Александра, г. Москва

Печеночный салат «Толстяк»

200 г говяжьей печени, 50 г сушеных грибов, 100 г соленых огурцов, 1-2 картофелины, 1 луковица, 2 яйца, 100 г майонеза, 1/2 лимона, маслины, соль, перец.

Вареные яйца измельчить. Сушеные грибы замочить на несколько часов в холодной воде и отварить в ней же. Печень отварить в подсоленной воде со специями, нарезать кубиками и обжарить на сковороде. Лук нарезать колечками. Мелко нарезать огурцы. Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Все смешать и заправить майонезом. Готовый салат украсить маслинами и кружочками лимона.

Комиссарова Людмила, г. Ижевск

Салат «Обжорка»

Язык говяжий (1 кг), 200 г консервированных грибов (шампиньонов), 300-400 г корейской моркови, 2-3 луковицы, 500 г майонеза.

Язык отварить, очистить, нарезать длинными и тонкими полосками, лук мелко порубить и обжарить. Язык смешать с луком, затем добавить грибы, корейскую морковь, все перемешать. Майонезом заправить перед подачей на стол.



Жемуляева Евгения, г. Нижний Новгород

Салат «Княжий град»

Капуста белокочанная - 300 г, маринованные шампиньоны - 100 г, куриное филе - 100 г, сыр - 100 г, майонез - 100 г.

Сначала нарезать соломкой капусту. Выложить на большую, плоскую тарелку слой капусты. На капусту выложить нарезанные грибы. Смазать майонезом. Уложить вареное нарезанное мясо курицы. Смазать майонезом в небольшом количестве. Опять слой капусты, потом майонез. Украсить сверху грибочками и тертым сыром.

Чеботарева Валентина, г. Шимск

Горячий салат «Деликатесный»

Куриное филе - 300 г, оливки без косточек - 300 г, зеленый горошек - 250 г, сливки - 200 мл, шампиньоны консервированные (не маринованные) - 300 г, масло - 1 ст. л.

Куриное филе мелко нарезать и слегка обжарить в течение 5-8 мин. с минимальным количеством масла, затем залить сливками и тушить при закрытой крышке 3-4 минуты, после чего добавить шампиньоны и продолжать тушить еще 4 мин. Добавить маслины и еще через две минуты добавить зеленый горошек. Тушить еще 3 мин., посолить. Следить за тем, чтобы горошек хорошо прогрелся, но не разварился.

Предпочтительнее подавать в горячем виде как закуску.

Щукарь Ирина, г. Самара

Огурчики соленые «К пиву»

Не знаю, как у других, а у нас существует проблема: осенью насолили много огурцов, а девать их уже некуда и съесть самим не под силу. Поэтому и придумала я такой рецептик.

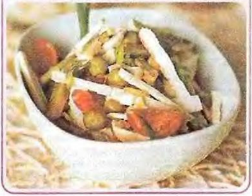
12 крупных, крепких соленых огурцов очистить, разрезать пополам в длину, выскрести сердцевину, порубить ее. Подрумянить на масле 2-3 ст. л. сухарей, добавить сердцевины огурцов, рубленый укроп, 1 ст. л. масла, 2 яйца, перемешать. Одну из половинок каждого огурца наполнить фаршем и накрыть второй половинкой. Обвалять в муке, окунуть во взбитые яйца и запанировать в сухарях. Обжарить на масле до румяной корочки. Если осталась начинка, скатать из нее шарики, обвалять в муке, обжарить на масле.

Постникова Алина, г. Волгореченск

Салат «Сытое счастье»

1 ст. риса, 300 г маринованных грибов, 1 вареный куриный окорочок, 1 б. кукурузы, 100 г крабовых палочек, 4 вареных яйца, 2 луковицы.

Рис отварить до готовности, смешать с нарезанными соломкой грибами и куриным мясом, добавить кукурузу, мелко нарезанные крабовые палочки и яйца, спассерованный лук. Все перемешать, посолить и заправить майонезом.



Фомичева Екатерина, г. Липецк

Картофельный салат с креветками

2 картофелины, 50 г отварных креветок, 50 г маринованных грибов, 1 сладкий перец, 60 г зеленого консервированного горошка, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. лимонного сока, 10 маслин без косточек, соль.

Перец и грибы нарезать соломкой, картофель и маслины - ломтиками. Подготовленные продукты соединить с креветками и зеленым горошком, заправить оливковым маслом, лимонным соком, солью. При подаче украсить салат зеленью.

Асташкина Ольга, г. Барнаул

Салат «Грибной»

300 г курицы, 1 луковица, 1 морковь, 250 г консервированных шампиньонов, майонез.

Курицу отварить и разделить на волокна. Мелко нарезанный лук и тертую морковь обжарить. Грибы нарезать ломтиками. Все соединить и заправить майонезом.

Юрская Юлия, г. Казань

Салат «Сытно и просто»

100 г сыра (не плавленого, но мягкого), 100-150 г ветчины, 3 вареных яйца, 100 г консервированных шампиньонов, 1 пучок салата.

Отварить яйца. Сыр натереть на крупной терке, ветчину нарезать тонкой соломкой. Шампиньоны нарезать (если они целые) и обжарить слегка на сливочном масле. Яйца мелко покрошить. Листья салата разложить на блюде по кругу, оставшиеся мелкие листья нарезать и добавить в салат.

Все заправить майонезом и выложить на зеленые листья салата. Это блюдо очень красивое и вкусное.



Филатова Надежда, г. Муром

Грибной салат «Лесовик»

500 г маринованных грибов, 300 г лука, 1 крупная морковь, 250 г соевого соуса, 2 картофелины, 1 баночка зеленого горошка, укроп, петрушка, соль, перец, растительное масло.

Морковь натереть на крупной терке и слегка обжарить на растительном масле. Крупно нарезать маринованные или соленые грибы (соленые нужно предварительно тщательно промыть). Картофель отварить, остудить и нарезать кубиками. Соединить все ингредиенты с консервированным зеленым горошком и мелко нашинкованным луком (можно использовать зеленый лук). Посолить и заправить соевым соусом или растительным маслом. Тщательно перемешать.

Выложить готовый салат горкой в салатник, залить соевым соусом и украсить зеленью.

Старикова Елена, г. Южно-Сахалинск

Салат из свеклы с сельдью

1 крупная свекла, 1 сельдь, 2 соленых огурца, 2 картофелины, 2 моркови, 2 чайные ложки хрена, 1 стакан майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, зеленый лук, зелень петрушки по вкусу.

Свеклу вымыть, сварить или запечь. Остывшую свеклу очистить и натереть на крупной терке. Добавить рубленую сельдь, измельченные соленые огурцы, отваренные картофель и морковь, тертый хрен и майонез. Поверхность выровнять, посыпать измельченным на терке яйцом.

Украсить огурцами, морковью, зеленью.

Щукина Валерия, г. Липецк

Грибы заливные

100 г соленых грибов, 2 ч. л. желатина, 1 ст. воды.

Для гарнира: 1 вареная морковь, 1 соленый огурец, 1 вареная картофелина, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. 9% уксуса, зелень.

В воду добавить 2-3 ст. л. отжатого из грибов рассола, вскипятить, добавить размоченный в воде желатин, растворить его и жидкость процедить. В формочки налить тонкий слой желе, после того, как оно застынет, положить мелко нашинкованные грибы, кружки фигурно вырезанной моркови и залить желе. После того, как желе застынет, выложить его на блюдо, по краям которого положить гарнир и посыпать зеленью.

Посол Ольга, г. Москва

Салат «Оливье по-новому»

200 г отварной курицы, 6 картофелин, 3 моркови, 3 луковицы, 2 маринованных огурца, 1 яблоко, 3 вареных яйца, 4 ст. л. зеленого горошка, 6 сырых яиц, 1 пучок зелени, 400 г майонеза, соль, перец, зелень.

Вареное мясо курицы, вареные морковь, картофель, яйца, маринованные огурцы, сладкие яблоки, очищенные от кожуры, мелко нарезать, добавить консервированный горошек, соль, перец по вкусу. Все осторожно перемешать и выложить горкой в салатник. Залить салат майонезом.

Взбить яйца с майонезом, добавить рубленую зелень и выпечь тонкие омлетные блинчики. Промазать блинчики майонезом, свернуть их рулетиками, вложив по ломтику моркови, и нарезать ломтиками. Омлетными рулетиками украсить салат.

Караванова Елена, г. Старый Оскол

Салат «Весенний»

Квашеная капуста - количество по вкусу, отварной картофель - 2 крупных или 3-4 маленьких, 1/2 маленькой луковицы, 1 яблоко, 1-2 ст. л. изюма, 1 соленый огурец, растительное масло

Крупно нарезать картофель, добавить мелко нарезанные лук, яблоко, огурец, добавить изюм и квашеную капусту, все перемешать, заправить растительным маслом. Этот салат особенно вкусен, если картошку в салат нарезать, пока она горячая, и сразу подать к столу. Соленый огурец в этом салате не столь обязателен, как остальные ингредиенты. Салат будет очень вкусен и в том, и в другом случае.

Флажнюк Татьяна, г. Новосибирск

Салат «Загадка»

500 г сухариков из белого батона, 2 соленых огурца, 150 г вареной колбасы, чеснок, майонез.

Батон нарезать мелкими кубиками и подсушить их в духовке без масла. Колбасу и огурец нарезать мелкими кубиками, все смешать, добавить тертый чеснок, майонез.



Баянова Ксения, г. Брянск

Винегрет с кальмарами

Кальмары - 200 г, морковь - 1 шт., свекла - 1 шт., картофель - 2 шт., огурцы соленые - 1 шт., лук зеленый - 1 пучок, уксус 3% - 1 ч. л., масло растительное - 50 мл, сахар - 1 ч. л., перец черный молотый, соль.

Кальмары отварить, охладить и нарезать соломкой. Приготовить овощной винегрет, положить в него кальмары, добавить сахар, соль и черный молотый перец, заправить растительным маслом, уксусом и хорошо перемешать. При подаче посыпать винегрет нашинкованным зеленым луком или украсить кольцами репчатого лука.

Калининская М., г. Великий Устюг

Мясной салат «Пикантный»

800 г говядины, 300 г маринованных огурцов, 100 г маринованных шампиньонов, 1 пучок зелени, 1,5 л воды, 1,5 ч. л. соли, 2 луковицы, 1 яблоко, 2 ст. л. маринада от огурцов, 2 ст. л. виноградного уксуса, 2 ст. л. масла, щепотка перца.

Воду вскипятить, посолить и добавить в нее зелень. Одну луковицу разрезать на 2 части (не очищая ее) и обжарить половинки со стороны разреза. В кипящую воду положить мясо, половинки луковицы и варить в течение часа. Вторую луковицу нарезать колечками. Измельчить огурцы. Отварное мясо и перец нарезать соломкой. Грибы и яблоко разрезать на 4 части, из яблока удалить косточки, затем нарезать его небольшими ломтиками. Все перемешать. Вскипятить мясной бульон в открытой посуде. Залить салат 4 ст. л. бульона и дать постоять 20 мин.

Ненашева Анна, г. Николаевск

Салат «Кальмар»

Филе кальмаров - 400-500 г, квашеная капуста - 600 г, зеленый лук - 100 г, растительное масло - 2 ст. л., сахар - 1-2 ст. л., зелень петрушки или укропа - пучок, соль, перец по вкусу.

Квашеную капусту отжать от рассола, мелко порубить. Зеленый лук мелко нарезать. Вареные кальмары нарезать соломкой. Все смешать, добавить растительное масло, соль, сахар и хорошо перемешать. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.



Милова Альбина, г. Ясногорск

Салат «Самый вкусный»

500 г картофеля, 2 моркови, 1 большая свекла, 3 яйца, 2 соленых огурца, 200 г квашеной капусты, 2 средних луковицы, 200 г вареной колбасы, пучок зеленого лука, соль, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. 9% уксуса, 100 г сметаны и 100 г майонеза, 200 г зеленого горошка.

Картофель, морковь, свеклу отварить. Все продукты мелко нарезать или натереть на терке, добавить зеленый горошек, специи по вкусу и перемешать.

Жмыхина Елена а, г. Ржев, Тверская обл.

Салат «Океан»

1 б. рыбных консервов в масле (сайра, сардина, лосось, сарданелла), морковь - 2-3 шт., яйца - 3 шт., лук репчатый - 1-2 шт., огурцы маринованные или соленые - 3-4 шт., майонез.

Морковь и яйца отварить. Консервы размять вилкой (масло не сливать). Все компоненты уложить в салатник слоями, каждый слой смазать майонезом: рыба, лук (мелко нарезать), морковь (натереть на терке), яйцо (натереть на терке), огурец (натереть на терке), рыба, лук, морковь, яйцо, огурец, рыба, яйцо. Сверху салат можно посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Карпеева Екатерина, г. Северодвинск

Салат «Зелибоба»

1 яблоко, 2 яйца, 1 средний соленый огурец, 1 сарделька, 1 пакетик сухариков, 150 г сыра.

Яйца сварить вкрутую. Сардельку отварить. Яблоко, огурец и сардельку нарезать кубиками. Яйцо и сыр натереть на терке.

Все смешать, высыпать пакетик сухариков и заправить майонезом.



Денежкина Мария, г. Великий Новгород

Батон фаршированный

1 батон, 300 г колбасы, 150 г сливочного масла, 2 маринованных перца, 4 вареных яйца, 1 ч. л. горчицы, маринованные грибы (огурцы).

Батон разрезать вдоль, вынуть мякиш, пропустить мякиш через мясорубку, вместе с колбасой, растереть с размягченным сливочным маслом и горчицей, посолить по вкусу. Перец нарезать кольцами, надеть на очищенные от скорлупы яйца. Частью приготовленного фарша заполнить одну половину батона, на фарш положить яйца в перечных кольцах, обложить их мелко нарезанными маринованными грибами или огурцами. Другую половину батона тоже заполнить фаршем и соединить обе половины батона, завернуть плотно в фольгу или полиэтилен, поместить в холодильник на несколько часов.

Перед подачей нарезать ломтиками в 2-3 см.

Тростникова Инна, г. Сочи

Картофельные тарталетки с грибами

Натереть 6-8 крупных вареных картофелин, взбить одно яйцо, влить 1/2 ст. л. растительного масла и замесить с 2-3 ст. л. муки тесто как для картофельных котлет. Сделать из этой массы небольшие шарики, положить в формочки для кексов, смазанные маслом и посыпанные сухарями. Наполнить фаршем из рубленых маринованных грибов, смешанных с жареным луком и маслом.

Поверх фарша положить тонкий кружочек из того же картофельного теста, смазать маслом, посыпать сухарями и поставить в духовку выпекаться.

Тимошенко Анна, г. Североморск

Салат «Интеграл»

200 г морской капусты, 50 г копченой рыбы (или 1 упаковка крабовых палочек), 1 яйцо, 1 помидор, 1/2 огурца свежего, 1 соленый огурец, 2 ст. л. отварного риса, зелень, по 3 ст. л. майонеза и соевого соуса, зелень укропа и петрушки, зеленый лук.

Морскую капусту мелко нарезать, рыбу нарезать кусочками (крабовые палочки - соломкой). Яйца, огурцы и помидор нарезать кубиками. Все перемешать, добавить укроп, петрушку, зеленый лук. Сверху залить майонезом и соевым соусом.

Карпатова Е., г. Нижний Новгород

Салат «Коко Шанель»

Картофель - 2-3 шт. (средних), ветчина нежная (курица копченая), лук - 2 шт. (средних), шампиньоны маринованные - 1 банка (425 г), яйца вареные - 4 шт., маринованные огурчики (по вкусу; можно и не добавлять), растительное масло для жарки, майонез.

Лук нарезать кольцами и слегка (до прозрачности, а не золотистости) спассеровать на растительном масле. Охладить. Картофель отварить «в мундире» до полуготовности, 10 мин. после закипания. Охладить, очистить и нарезать тонкой соломкой. Добавить в спассерованный лук нарезанные тонкой соломкой шампиньоны, ветчину, вареные яйца, маринованные огурчики.

Заправить майонезом и аккуратно перемешать, чтобы не «переломать» соломку.

Попробуйте, это очень вкусно, а полусырой картофель придает дикую пикантность. Салат привезен из Франции.

Молодцова Ирина, г. Чебоксары

«Русский колорит»

4 картофелины, 2 моркови, 1 огурец, 1/3 ст. квашеной капусты, 1/3 ст. фасоли, 1 яблоко, 1/2 ст. зеленого горошка, 2 луковицы, растительное масло, соль.

Картофель и морковь отварите, очистите и нарежьте соломкой. Яблоко и огурец нарежьте кубиками, лук - кольцами. Капусту мелко порубите. Фасоль сварите. Все смешайте, добавьте зеленый горошек, растительное масло и еще раз хорошо перемешайте.



Любимова Вера, г. Ижевск

Закуска из квашеной капусты с апельсинами

100 г квашеной капусты, 2 апельсина, 1/3 ст. крупномолотых грецких орехов, 1/3 ст. изюма, майонез, несколько веточек зелени петрушки.

Аккуратно разрезать пополам апельсины и вынуть мякоть. Одну часть из четырех отложить, а остальные нарезать тонкими ломтиками, смешать с орехами, изюмом, капустой, заправить майонезом и наполнить половинки апельсинов.

Украсить веточками петрушки и дольками апельсина.

Икарова Эмма, г. Черкесск

Салат «Афродита»

Копченый окорочок, маринованные шампиньоны, свежие помидоры, твердый сыр, майонез.

Окорочок, грибы и помидоры нарезать средними кубиками, сыр натереть на терке. Все перемешать и заправить майонезом.

Получается очень сытный, вкусный и необычный салат!

Юрьева Дарья, г. Алапаевск

Куриный салат «Подсолнух»

Отварная куриная грудка, маринованные грибы, лук, вареные яйца, тертый сыр, 1 б. кукурузы, майонез, салатные листья, картофельные чипсы.

Салатник выложить листьями салата. Собрать салат в следующей последовательности, промазывая каждый слой майонезом: грудка, разобранная на волокна; мелко нарезанный лук, грибы, рубленые яйца, тертый сыр. Сверху насыпать кукурузу, непосредственно перед подачей на стол уложить по краям картофельные чипсы.



Новикова Наталья, г. Владимир

Салат «Рыбка моя»

300 г мякоти любой свежей рыбы, 1 соленый огурец, 2 помидора, 1-2 яблока, 1 луковица, 1-2 ст. л. готовой горчицы, 3 ст. л. майонеза, перец, соль, зелень.

Мякоть отварной рыбы отделить от костей, нарезать кусочками, добавить кубики соленых огурцов, свежих помидоров и яблок, кольца лука.

Перемешать, посолить, поперчить, уложить в салатник, заправить горчицей, майонезом и украсить веточками петрушки или укропа.



Романова Лидия, г. Череповец

Салат «Морские огурцы»

400 г филе кальмаров, 300 г картофеля, 1 луковица, 1-2 соленых или свежих огурца, растительное масло, соль по вкусу, молотый перец - на кончике ножа.

Кальмары очистить и варить 1-2 мин. Вареные кальмары нарезать соломкой, вареный картофель - кубиками, лук - тонкими полукольцами, часть огурцов нарезать соломкой, часть - ломтиками. Все продукты перемешать, заправить солью, маслом, перцем.

Чупакова Галина, г. Глазов

Жаркое «Греческое»

0,5 кг молодой баранины или мягкой молодой говядины (задняя часть), 0,5 кг маленьких луковиц, 400 г консервированных помидоров, 2-3 зубчика чеснока, 4 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. уксуса, соль, черный перец (молотый и целый), 1 лавровый лист, 1 ч. л. молотого кориандра, 1 палочка корицы, 1 апельсин.

Мясо нарезать крупными кусками, добавить очищенные от кожицы и спассерованные помидоры, разрезанный на 4 части апельсин, растительное масло, соль, перец, уксус, все специи (с долек чеснока шкурку не снимать). Тушить под плотно закрытой крышкой на небольшом огне. Примерно через час добавить очищенные луковички и снова тушить около часа. Затем из готового блюда вынуть горошины перца, лавровый лист, чеснок и корицу и подать, поместив с одной стороны мясо, а с другой - луковицы (вынимать их надо осторожно, чтобы они не развалились, а остались целыми). Наконец, можно украсить жаркое «цветком» из разрезанного апельсина.

Подают жаркое с белым хлебом и белым вином.



Журина Татьяна, г. Заволжск

Азу «Фирменное»

Говядина - 700 г, жир - 50-60 г, томат-паста или кетчуп - 1,5 ст. л., лук репчатый - 1-2 шт., огурцы соленые - 1-2 шт., мука пшеничная - 1 ст. л, помидоры - 1-2 шт., картофель - 8-10 шт., чеснок - 1-2 зубчика, соль, специи, пряная зелень.

Нарезанное брусочками мясо выкладывают на разогретую с жиром сковороду и быстро обжаривают до образования коричневой корочки. Затем обжаренное мясо перекладывают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой так, чтобы мясо было им полностью покрыто, добавляют спассерованные томат и лук, а также свежие нарезанные дольками помидоры, посуду закрывают крышкой и тушат при слабом кипении до готовности мяса. Потом бульон сливают и готовят на нем соус. В соус добавляют огурцы, предварительно припущенные (обжаренные с мукой), рубленый или растертый чеснок, соль, перец горошком, лавровый лист. Приготовленным соусом заливают мясо, кладут туда пожаренный брусочками картофель, все перемешивают, закрывают крышкой и тушат еще полчаса.

Квасова Лидия, г. Йошкар-Ола

«Непредсказуемые котлеты»

0,5 кг мясного фарша, 100 г сыра, 1 яйцо, 1 соленый огурец, 1 картофелина, соль, специи по вкусу.

Сыр и картошку натереть на мелкой терке. Огурец мелко нарезать. Сыр, картошку, огурец, фарш, яйцо - все смешать и хорошо перемешать, сформовать котлеты, выложить на смазанную маслом сковороду, запекать 20-30 мин. при 160-180°С.

Киселева Марина, г. Приволжск

Польский бигос

400 г квашеной капусты, 400 г белокочанной капусты, 200 г свинины без кости, 200 г телятины, 250 г колбасы, 100 г корейки, 1,5 ст. л. растительного масла, 50 г сала, 1 луковица, 10 сушеных грибов, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. муки, соль, перец, сахар, несколько штук чернослива, душистый перец, лавровый лист.

Квашеную капусту мелко нарезать, залить небольшим количеством воды, тушить в течение часа. Свежую капусту нашинковать, залить кипятком, тушить с раскрошенными грибами около 40 мин. Мясо посолить, подрумянить на масле с каждой стороны, добавить вместе с грудинкой в кислую капусту и тушить до мягкости около 50 мин. Сало нарезать кубиками, вытопить, шкварки добавить в бигос, а на жире обжарить лук. Мясо вынуть из капусты, соединить квашеную тушеную капусту со свежей и заправить жареным луком. Колбасу нарезать тонкими ломтиками, а свинину, телятину и грудинку - кубиками, положить в капусту, добавить томатную пасту и приправы.



Огинчук Юлия, г. Иркутск

Курица «По-королевски»

Филе куриной грудинки - 500 г, репчатый лук - 1 шт., консервированные шампиньоны - 200 г, болгарский сладкий красный перец - 1 шт., сметана - 2-3 ст. л., мадера - 1,5 -2 ст. л.

Филе нарезать брусочками примерно 1,5х3 см, обжарить до румяной корочки на растительном масле с мелко нарезанным луком, затем добавить грибы, нарезанные вдоль тонкими пластинами, через 2 мин. добавить нарезанный соломкой перец, залить сметаной и через 2-5 мин. добавить мадеру, как закипит - выключать.

Очень пикантный вкус. Можно здорово удивить гостей.

Зурабова Олеся, г. Барнаул

Кальмары «Огуречные»

Кальмары - 800 г, масло сливочное - 3 ст. л., лук репчатый - 3 шт., огурцы соленые - 2 шт., соус томатный - 2 ст., картофель - 3 шт., помидоры - 2 шт., чеснок - 3-4 зубчика, соль, перец по вкусу, петрушка (зелень) пучок.

Филе кальмаров промыть, нарезать соломкой, посолить, посыпать молотым перцем и слегка обжарить. Затем сложить кальмары в кастрюлю, добавить слегка обжаренный измельченный лук, нарезанный и обжаренный картофель, дольки помидоров, залить все томатным соусом и тушить на слабом огне примерно 30 мин. Между тем огурцы очистить от кожицы, порубить и припустить до размягчения.

Когда кальмары и овощи потушатся, смешать их с огурцами и толченым чесноком.

Федорина Инна, г. Орел

Цыпленок «По-охотничьи»

1 цыпленок, 2 сосиски, 1 ст. мелко нарезанных маринованных грибов, 1 луковица, 1 ст. белого вина, 1 ст. л. томатной пасты, 1/2 ст. растительного масла, перец, соль.

Нарезать порционными кусками тушку цыпленка. Посолить и обжарить на масле, вынуть из сковороды. На оставшемся масле обжарить мелко нарезанный лук. Налить по 1 ст. воды и вина и добавить томатную пасту и грибы. Заправить солью и перцем и варить 20 мин. Положить туда обжаренное мясо и доварить на слабом огне. За несколько минут до окончания добавить нарезанные кусочками сосиски.

Урюк Светлана, г. Магадан

Говядина с перцем и грибами

800 г мякоти говядины (толстый край), 200 г консервированных шампиньонов, 3 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. коньяка, 1 ст. сметаны, черный свежемолотый перец.

Говядину нарезать и отбить. Натереть каждый кусок перцем. Разогреть часть растительного и сливочного масла и обжарить нарезанные ломтиками грибы до золотистого цвета. Грибы переложить в другую посуду. В сковороду добавить оставшееся масло, разогреть его, положить мясо и жарить до готовности. Переложить мясо в другую посуду, слить со сковороды жидкость, налить коньяк, довести его до кипения, добавить сметану и кипятить 1 мин. Положить грибы и довести соус до готовности.

При подаче мясо залить соусом.

Ямковская Юлия, г. Сердобск

Чили из говядины с сосисками

Сосиски - 300 г, говядина (вырезка) - 300 г, лук - 1-2 шт., чеснок - 3 зубчика, помидоры (консервированные в собственном соку) - 800 г, болгарский перец - 3 шт., растительное масло по вкусу, красная фасоль (консервированная) - 450 г, молотый красный перец чили по вкусу, соль, лепешки, тертый сыр.

В сотейнике на горячем масле обжарьте нарезанные кусочками сосиски и говядину, добавьте тонко нашинкованный лук и измельченный чеснок. Накройте крышкой и готовьте 10-12 мин., постоянно помешивая. Добавьте консервированные помидоры, мелко нарезанный болгарский перец, фасоль. Приправьте перцем и солью и тушите на среднем огне 20-25 мин., время от времени помешивая. Снимите с огня и дайте настояться 10 мин. Подавайте с лепешками, посыпав тертым сыром.

Соломина Анна, г. Владимир

Капуста, тушенная с лисичками

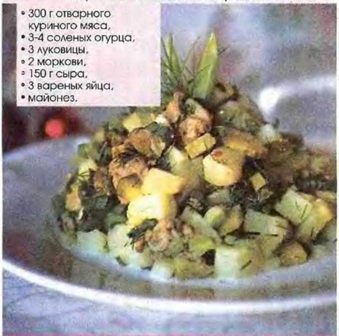
Лисички (свежие или консервированные) - 500-600 г, капуста квашеная - 1 кг, масло растительное - 3-4 ст. л., лук репчатый - 2 шт., мука - 1 ст. л., сметана - 1/2 ст., перец, 9% уксус, соль.

Квашеную капусту предварительно хорошо промыть и отжать. Лисички промыть и обжарить на растительном масле. Затем смешать с капустой.

Обжарить на растительном масле мелко нарезанный лук, всыпать 1 ст. л. обжаренной муки, добавить 1/2 ст. сметаны, довести все до кипения и влить в капусту с грибами. Перемешать и тушить 10-15 мин.

Киреева Ангелина, г. Суздаль

- 300 г отварного куриного мяса,
- 3-4 соленых огурца,
- 3 луковицы,
- 2 моркови,
- 150 г сыра,
- 3 вареных яйца,
- майонез.

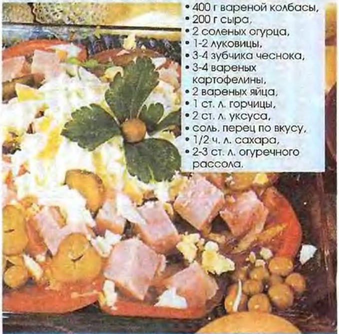


Салат «Для Сережки»

- Курицу, огурцы, лук и яйца мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке и спассеровать вместе с луком на растит. масле, сыр натереть на мелкой терке.
- Уложить салат слоями: курица, морковь, майонез, огурцы, лук, яйца, майонез и сыр, украсить можно зеленью и нарезанными огурцами.

Хрусталева Дарья, г. Нижнедевицк

- 400 г вареной колбасы,
- 200 г сыра,
- 2 соленых огурца,
- 1-2 луковицы,
- 3-4 зубчика чеснока,
- 3-4 вареных картофелины,
- 2 вареных яйца,
- 1 ст. л. горчицы,
- 2 ст. л. уксуса,
- соль, перец по вкусу,
- 1/2 ч. л. сахара,
- 2-3 ст. л. огуречного рассола.

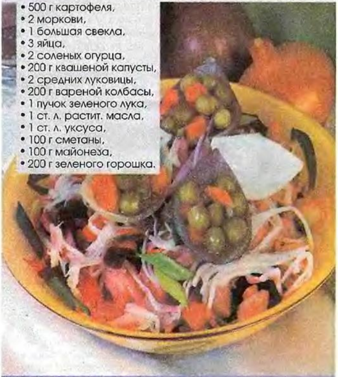


Салат «Фантазийный»

- Нарезать тонкой соломкой вареную колбасу, сыр и соленые огурцы, мелко порубить лук, чеснок, вареный картофель и вареные яйца, все ингредиенты смешать.
- Сделать маринад из горчицы, уксуса, соли, перца по вкусу, сахара и огуречного рассола, залить маринадом салат и дать ему настояться 1 час.

Нечаева Валентина, г. Кировочепецк

- 500 г картофеля,
- 2 моркови,
- 1 большая свекла,
- 3 яйца,
- 2 соленых огурца,
- 200 г квашеной капусты,
- 2 средних луковицы,
- 200 г вареной колбасы,
- 1 пучок зеленого лука,
- 1 ст. л. растит. масла,
- 1 ст. л. уксуса,
- 100 г сметаны,
- 100 г майонеза,
- 200 г зеленого горошка.

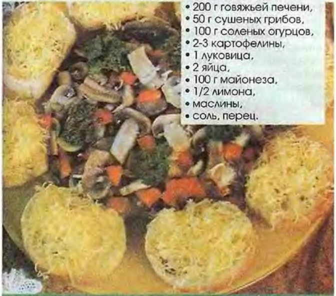


Салат «Самый вкусный»

• Картофель, морковь, свеклу отварить, все продукты мелко нарезать или натереть на терке, добавить зеленый горошек, специи по вкусу и перемешать.

Рябикова Светлана, г. Моршанск

- 200 г говяжьей печени,
- 50 г сушеных грибов,
- 100 г соленых огурцов,
- 2-3 картофелины,
- 1 луковица,
- 2 яйца,
- 100 г майонеза,
- 1/2 лимона,
- маслины,
- соль, перец.



Салат с печенью и грибами

• Вареные яйца измельчить. Сушеные грибы замочить на несколько часов в холодной воде и отварить в ней же. Печень отварить в подсоленной воде со специями, нарезать небольшими кубиками и обжарить на сковороде. Лук нарезать колечками.

• Мелко нарезать огурцы. Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Все смешать и заправить майонезом. Готовый салат украсить маслинами и кружочками лимона.

Кобленкова Марина, г. Орел

- 200 г куриного филе,
- 200 г зеленого горошка,
- 200 г картофеля,
- 200 г соленых огурцов,
- 150 г моркови,
- 100 г яблок,
- 1 апельсин,
- 200 г майонеза,
- соль, перец,
- зелень.



Салат «Пражский»

• Картофель и морковь отварить, очистить, мелко нарезать. Мясо птицы (можно использовать любое) отварить в подсоленной воде со специями, нарезать маленькими кусочками. Яблоки и соленые огурцы измельчить. Все смешать, добавить горошек, соль, заправить половиной майонеза.

• Украсить дольками яблок, апельсина, зеленью и полить сверху оставшимся майонезом.

Жестова Диана, г. Оханск

- 300 г консервированных шампиньонов,
- 300 г сыра,
- 150 г сладкого перца,
- 100 г яблок,
- 100 г апельсинов,
- 1/2 ст. л. горчицы,
- мед,
- 2 ст. л. лимонного сока.

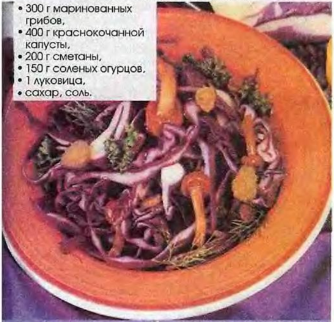


Салат из шампиньонов с апельсинами

• Грибы нарезать небольшими кубиками. Сладкий перец очистить и нарезать соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Яблоки очистить от кожицы и семян и нарезать небольшими кубиками. Апельсины очис-тить и нарезать.

• Все смешать, добавить горчицу и мед, лимонный сок, цедру апельсина и тщательно перемешать. Готовый салат украсить кусочками апельсина и перца.

Степанова Дарья, г. Ижевск



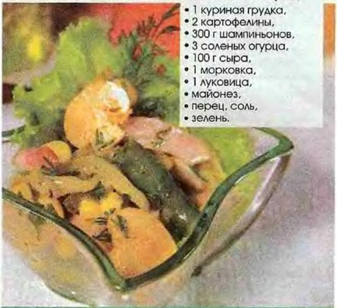
- 300 г маринованных грибов,
- 400 г краснокочанной капусты,
- 200 г сметаны,
- 150 г соленых огурцов,
- 1 луковица,
- сахар, соль.

Салат из грибов с капустой

• Капусту нашинковать и перетереть с солью до появления сока. Грибы отварить в подсоленной воде и мелко нарезать. Огурцы нарезать небольшими кубиками. Лук нашинковать.

• Все смешать. Добавить соль, сахар, залить сметаной и тщательно перемешать. Готовый салат украсить кружочками соленых огурцов.

Бабкина Светлана, г. Великий Новгород



- 1 куриная грудка,
- 2 картофелины,
- 300 г шампиньонов,
- 3 соленых огурца,
- 100 г сыра,
- 1 морковка,
- 1 луковица,
- майонез,
- перец, соль,
- зелень.

Салат «Мельник»

• Филе курицы нарезать и потушить на сковороде до готовности, посолить, поперчить. Остудить и мелко нарезать. Грибы нарезать не очень мелко и обжарить с луком и морковкой на растительном масле.

• Все остальные ингредиенты натереть на крупной терке. На блюдо выкладывать слоями, промазывая майонезом: грибы с луком и морковью, картофель, курица, огурцы, сыр.

Полянская Елизавета, г. Степногорск

- 300 г филе трески,
- 4 картофелины,
- 2 соленых огурца,
- 30 г тертого хрена,
- 1/2 ст. майонеза,
- 2 ч. л. 3% уксуса,
- 1 пучок зеленого лука,
- 1 пучок петрушки,
- соль.



Салат «Зубастая рыбка»

- Отварную треску нарезать небольшими кусочками. Сваренный в «мундире» и охлажденный картофель почистить и нарезать ломтиками. Так же нарезать огурцы.
- В салатник положить тертый хрен, майонез, соль, уксус, смешать с рыбой, картофелем и огурцами. Украсить салат кусочками огурца, мелко нарезанной зеленью лука и веточками петрушки.

Колобкова Ирина, г. Нижний Новгород

- 5 помидоров,
- 1 морковь,
- 1 яблоко,
- 2 соленых огурца,
- 100 г конс. горошка,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 1/3 ч. л. соли,
- укроп.



Помидоры с овощной смесью

- Вымыть помидоры, острым ножом срезать верх-нюю часть, ложечкой достать сердцевину. Вареную морковь мелко покрошить, яблоко мелко нарезать, огурцы натереть на крупной терке. Все овощи выложить в миску, добавить горошек, соль, растительное масло и размешать.
- Этим фаршем начинить помидоры. Сверху посыпать укропом.

Чеснокова Екатерина, г. Курск



- 0,5 кг говяжьего фарша,
- 200 г жирной ветчины,
- 4 корнишона,
- 1 картофелина,
- 1 яйцо,
- соль, перец.

Говяжий бифштекс с корнишонами

• Фарш крупного помола посолить, поперчить по вкусу, маринованные корнишоны и ветчину нарезать соломкой.

• Смешать корнишоны и ветчину с фаршем, добавить яйцо и тертый картофель, сформировать крупные бифштексы, запанировать в муке.

• Обжарить с двух сторон на растит. масле.

Тихомирова Евгения, г. Благовещенск



- 1 кг свежей сельди,
- 2 картофелины,
- 2 соленых огурца,
- 1/2 ст. огуречного рассола,
- 2 луковицы,
- 1 морковь,
- лавровый лист,
- укроп, соль.

Сельдь «Рассольная»

• Разделайте сельдь, нарежьте ее небольшими кусками, сложите в горшочки, сверху положите нарезанный мелкими кубиками картофель, залейте водой, посолите и поставьте в духовку.

• Когда рыба с картофелем закипит, добавьте мелко нарезанный лук, морковь, нарезанную кружками, лавровый лист. Через 1 час положите нарезанные соленые огурцы, влейте огуречный рассол, посыпьте укропом и поставьте в духовку еще на 20 минут.

Москвинская Татьяна, г. Красноярск

- 3 куриных филе,
- 2 соленых огурца,
- 10 ядер грецкого ореха,
- немножко сыра,
- майонез или сметана,
- приправы по вкусу.



Курица «В жилетке»

• Куриное филе острым ножом разрезать вдоль. Огурцы мелко нарезать. Орехи мелко истолочь. Сыр натереть и смешать с огурцами и орехами, заправить майонезом (сметаной). Курицу выложить в форму для запекания и поставить в разогретую до 190°С духовку на 10 мин.

• Вынуть форму с курицей из духовки, распределить поверх курицы огуречно-ореховую массу. Снова поставить в духовку и запекать 25-30 мин.

Осминкина Елена, г. Луганск

- 300 г говядины,
- 1 ст. л. топленого сала,
- 50 г сухих грибов,
- 300 г картофеля,
- 2 луковицы,
- 2 ст. л. сметаны.



Говядина, тушенная с грибами

• Говядину разрезать по 3-5 кусочков на порцию, обжарить с луком, положить в кастрюлю или горшочек, добавить сушеные отварные и шинкованные грибы, картофель - целыми некрупными клубнями или дольками, сало, залить грибным бульоном и тушить. В конце тушения добавить сметану.

• Когда картофель будет готов, часть его вынуть, размять и добавить к мясу.

Молкова Ангелина, г. Тверь

- 1 говяжий язык,
- 2 ст. красного вина,
- 2 лавровых листа,
- 1 ч. л. соли,
- 4 ст. л. абрикосового варенья,
- 2 ст. л. 9% уксуса,
- 1/2 ч. л. имбиря,
- 1/2 ст. изюма.

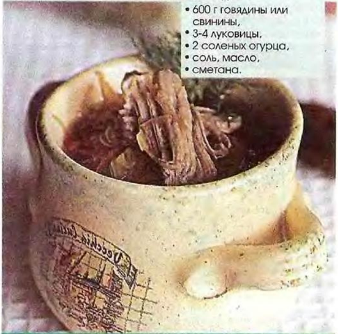


Язык в винном соусе

• В течение часа варить язык на медленном огне. Слить воду, добавить вино, 1 ст. воды, лаврушку, соль и остальные ингредиенты. Варить около 1,5 ч. в закрытой посуде, после этого вынуть лавровый лист и язык. Язык положить под холодную воду и очистить, а оставшуюся жидкость прокипятить на огне еще 5 мин. Попробовать, посолить по вкусу. Дать языку остыть, разрезать его. Перед подачей на стол разогреть в соусе.

Хохлова Диана, г. Курск

- 600 г говядины или свинины,
- 3-4 луковицы,
- 2 соленых огурца,
- соль, масло,
- сметана.



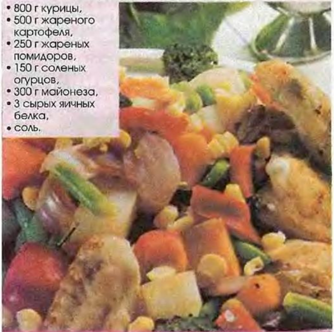
Мясо «По-самарски»

• Мясо нарезать соломкой, репчатый лук - кольцами. Все выложить на сковороду с разогретым маслом и обжарить (минут 10). Добавить нарезанные соломкой соленые огурцы, добавить сметану, посолить, перемешать и тушить до готовности примерно 25 мин.

• Мясо получается очень нежным, мягким и вкусным.

Некрасова Нина, г. Липецк

- 800 г курицы,
- 500 г жареного картофеля,
- 250 г жареных помидоров,
- 150 г соленых огурцов,
- 300 г майонеза,
- 3 сырых яичных белка,
- соль.



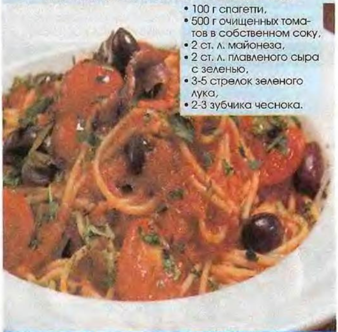
Курица «под снегом»

• Курицу разрубить по 2 куска на порцию, посолить, обжарить. На сковороду положить жаренный ломтиками картофель, обжаренные ломтиками помидоры, припущенные ломтиками огурцы, а сверху курицу. Залить майонезом, покрыть взбитыми с солью белками.

• Быстро поставить на 2-3 минуты в горячую духовку.

Масляницына Татьяна, г. Екатеринбург

- 100 г спагетти,
- 500 г очищенных томатов в собственном соку,
- 2 ст. л. майонеза,
- 2 ст. л. плавленого сыра с зеленью,
- 3-5 стрелок зеленого лука,
- 2-3 зубчика чеснока.



Спагетти «Коррида»

• Пока варятся спагетти, томаты мелко нарезать и вместе с соком поставить на огонь, довести до кипения, добавить майонез и сыр, кипятить 1 минуту, добавить нарезанный лук и чеснок и сразу же выключить и снять с огня.

• Смешать со сваренными спагетти.

Жалелова Полина, г. Барнаул

- 300 г свинины,
- 50 г шпика копченого,
- 1 луковица,
- 250 г томатного соуса,
- 3 ст. л. сметаны,
- 1-2 соленых огурца,
- красный перец молотый,
- зелень.



Поджарка из свинины с огурцами

• Конченый шпик нарезать кубиками (7-8 мм) и поджарить на нем нарезанный дольками репчатый лук, а затем добавить нарезанную кусочками по 10-15 г свинину, жарить помешивая. Когда кусочки свинины поджарятся, влить томатный соус, затем положить мелко нарезанные соленые огурцы, очищенные от кожуры и семян, сметану, соль, красный молотый перец и кипятить в течение 10 мин.

• Подать с отварным или жареным картофелем, посыпав зеленью петрушки.

Глинкина Татьяна, г. Старый Оскол

- 400 г рыбы,
- 200 мл молока,
- 125 г хлеба пшеничного,
- 1-2 луковицы,
- 100 г консервированных грибов,
- 2 яйца,
- 30 г сала,
- 1 ст. л. сухарей,
- 150 г томатного или сметанного соуса,
- зелень.



Рулет из рыбы

• Рыбу разделать на филе без кожи и костей, пропустить через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке хлебом. Вымесить фарш, добавив яйца и, если нужно, немного молока. Посолить, поперчить.

• На салфетку выложить слой фарша, на него выложить предварительно отваренные грибы. При помощи салфетки сформовать рулет, уложить на смазанный маслом противень, сверху смазать яйцом, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь.

• Рулет разрезать на порции и подать с томатным или сметанным соусом.

Сапожник Анна, г. Чкаловск

Грибы, тушенные с рисом

300 г соленых или 50 г сушеных грибов, 3 ст. л. растительного масла, 2 луковицы, 3/4 ст. крупы, 2 ст. воды, 1 ст. л. томат-пюре, соль, лук, петрушка.

Шинкованные грибы и лук обжаривают на масле до золотистого цвета.

Смешивают с промытой крупой и горячей водой, тушат, пока крупа не станет мягкой, затем добавляют томат-пюре или свежие помидоры, посыпают зеленью.

Хрусталева Дарья, г. Нижнедевицк

Ризотто «Римский дворик»

Длиннозерный рис - 1,5 ст., лук репчатый (мелко нарезанный) - 1 шт., красный или зеленый сладкий перец (без семян) - 1 шт., куриный бульон (горячий) - 2 ст., томаты (консервированные) - 200 г, сосиски - 8 шт., зеленый горошек (замороженный) - 100 г, растительное масло - 2 ст. л., соль, перец по вкусу.

В широкой кастрюле разогрейте масло и спассеруйте лук до мягкости. Добавьте туда же рис и сладкий перец и жарьте 1 мин., все время помешивая. Влейте бульон. Сделайте из консервированных томатов пюре, пропустив их сквозь сито, и положите пюре к рису. Доведите до кипения, закройте крышкой и тушите на медленном огне в течение 15-20 мин., пока рис не станет нежным, а вся жидкость не впитается. Нарежьте сосиски кубиками и добавьте в ризотто вместе с зеленым горошком, посолите и поперчите. Перемешивайте ризотто в течение 3 мин., держа его на умеренном огне. Украсьте свежими помидорами, подавайте горячим.

Мидянова Ольга, г. Нижний Новгород

Куриные окорочка с овощами

1 кг куриных ножек, бекон - 50 г, лук репчатый - 1 шт., морковь - 3 шт., пастернак - 100 г, консервированные помидоры (без кожицы) - 400 г, картофель - 500 г, апельсин - 1 шт., зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Бекон нарезать кубиками и обжаривать в сотейнике под крышкой несколько минут. Затем добавить нарезанный кубиками лук, соломку моркови и кружочки пастернака. Накрыть сотейник крышкой и тушить около 5 мин., пока корнеплоды не станут мягкими. Куриные ножки уложить поверх овощей. На них выложить консервированные помидоры, добавить зелень петрушки, а сверху - слой нарезанного кубиками картофеля. Накрыть крышкой и тушить в духовке 30 мин. до готовности мяса. Затем тонко порубить апельсин, залить кипятком и дать постоять несколько минут. В конце приготовления мяса слить с апельсинов воду и выложить апельсиновое пюре на картофель.

Накрыть крышкой и готовить еще около 10 мин.



Зайцева Людмила, г. Нальчик

Макароны с брокколи и помидорами

Томаты (в собственном соку) - 800 г, макароны - 300 г, оливковое масло - 1 ст. л., чеснок, брокколи - 400 г, 9% уксус - 1 ст. л., черный перец - 1 ч. л.

Разогрейте духовку до 180°С. Выложите помидоры на смазанный оливковым маслом противень и запекайте 30 мин., один раз перевернув. Охладите и нарежьте. Отварите макароны, слейте 1/4 воды. На большой сковороде, предварительно разогрев оливковое масло, 1-2 мин. на среднем огне тушите чеснок до золотистого цвета. Положите брокколи и тушите еще 4-5 мин. на более сильном огне, постоянно помешивая.

Добавьте помидоры, макароны с оставшейся жидкостью, уксус и перец. Перемешайте и подавайте к столу.

Чехова Наталья, г. Орел

Мясо «По-таежному»

Кусок свиной вырезки (около 0,5 кг), 1 копченый куриный окорок, 100 г маринованных грибов, 1 ст. тертого сыра, 3-4 зубчика чеснока, 1 ч. л. меда, соль, черный и красный молотый перец по вкусу.

Мясо надрезать не до конца так, чтобы при его развороте получился единый пласт, хорошо отбить, посолить и поперчить. Грибы мелко нарезать, соединить с сыром, давленым чесноком и перемешать. Окорок отделить от костей, нарезать кубиками и выложить на пласт мяса, сверху равномерно распределить сырную смесь и свернуть мясо в рулет. Перевязать ниткой, обмазать медом, обжарить со всех сторон до золотисто-красного цвета и запечь в духовке при 180°С 1-1,5 ч. Мясо остудить, снять нитки, нарезать ломтиками.

Куропаткина Алина, г. Воркута

Сом с капустой «Толстячок»

0,5 кг филе сома, 100 г сливочного масла, 0,5 кг картофеля, 300 г кислой капусты, 100 г копченого сала, 70 мл растительного масла, 150 г сметаны, соль, паприка, 1,5 ст. л. муки.

Сома нарезать ломтиками, обвалять в смешанной с паприкой муке и обжарить на небольшом количестве масла. Кислую капусту промыть, картофель нарезать кружочками, а сало - тонкими ломтиками. На небольшом количестве масла потушить кислую капусту до полуготовности, обжарить на растительном масле кружочки картофеля. Смазать противень маслом, уложить на дно половину картофеля, на него - половину капусты, затем ломтики сома, посыпать солью и черным перцем. Накрыть слоями оставшегося картофеля и капусты, сбрызнуть сметаной, сверху разместить полоски сала и запечь в духовке до готовности.

Ирсанова Полина, г. Ижевск

Свиная грудинка «Фруктовый сад»

Грудинка, панировочные сухари, 1 ст. л. раст. масла, 2 ст. л. вишнево-яблочного пюре, 1/2 ч. л. корицы, 5 шт. гвоздики, цедра 1/4 лимона, 3 ст. л. портвейна.

Грудинку разрубить на несколько частей, сварить в соленой воде. Когда она остынет, посыпать панировочными сухарями, обжарить с обеих сторон в духовке на противне, смазанном маслом. Пюре с медом или с сахаром развести 2 ст. бульона или воды, добавить, если надо, немного сахара, корицу, гвоздику, лимонную цедру, мадеру или портвейн, вскипятить и полить грудинку.

Ушакова Елена, г. Калуга

Окунь «Матрос на берегу»

Рыба - 150 г, огуречный рассол - 120 мл, сельдерей и петрушка - по 1 корню, вино виноградное - 30 мл, мука - 1 ч. л., масло сливочное - 1 ч. л., мускатный орех, черный и душистый перец, соль.

Дно глубокого сотейника покрыть ровным слоем корней петрушки и сельдерея, нашинкованных тонкой соломкой или мелкими кубиками. Уложить на них в один ряд порционные куски рыбы, посыпать толченой смесью мускатного ореха, черного и душистого перца. Залить процеженным и прокипяченным огуречным рассолом и сухим виноградным вином, чтобы рыбу едва покрыло жидкостью. Тушить, закрыв посуду крышкой, при слабом кипении 25-30 мин. С готовой рыбы слить бульон, нагреть его до кипения, добавить муку, смешанную со сливочным маслом, и, помешивая, прогреть до загустения. Заправить по вкусу солью и, если требуется, добавить рассол или вино. Залить эти соусом рыбу и прогреть до кипения. Подавать с гренками из пшеничного хлеба, рассыпчатым отварным рисом или картофелем.

Рыбу полить соусом и посыпать зеленью петрушки.



Ананьева Мария, г. Константинов

Камбала с шампиньонами

8 тушек камбалы (по 250 г), 300 г шампиньонов, 200 г сливочного масла, 100 г шпика, 2 лимона, 2 луковицы, укроп, 9 ст. л. лимонного сока, соль, перец, 8 ст. л. пшеничной муки.

У камбалы удалить темную верхнюю кожу, светлую кожу очистить от чешуи. Рыбу выпотрошить, удалить жабры и глаза. Полить лимонным соком, посолить, поперчить и оставить на 50 мин. Шампиньоны нарезать ломтиками, лук и сало - кубиками, обжарить все вместе. Рыбу запанировать в муке и обжарить на сливочном масле, затем прогреть в духовке. При подаче выложить рыбу на блюдо, на нее - грибную массу, украсить дольками лимона и укропом.

Сыромятникова Тамара, г. Астрахань

Фаршированный лук «Оригинал»

Рис - 250 г, лук - 4 шт., растительное масло - 3 ст. л., маринованный сладкий перец - 2 стручка, оливки и маслины - по 10 шт., консервированные помидоры 1-2 шт., свинина - 400 г, соль, перец, бульон - 125 мл.

Лук очистить, срезать верхнюю треть, из оставшейся части извлечь сердцевину, оставив 3 наружных слоя. Сердцевину порубить, сварить рис. Мясо нарезать кубиками и обжарить на масле вместе с рубленым луком. Перец и помидоры измельчить. То и другое вместе с оливками добавить к мясу. Выложить рис и специи и тушить 5 мин. Заполнить лук начинкой, оставшуюся массу выложить в форму для запекания, сверху положить луковицы. Влить бульон и запекать в духовке 25 мин.

Тумакова Лариса, г. Углич

Соте из курицы

Курица - 1/2 шт., мука - 2 ст. л., топленое масло - 3 ст. л., томатное пюре - 3 ст. л., репчатый лук - 1 шт., помидоры - 6 шт., консервированные шампиньоны - 100 г, соль, зелень петрушки или укропа.

Обработанную сырую курицу разрубают на порции, панируют в муке, обжаривают в глубокой сковороде или в сотейнике на масле, добавляют томатное пюре, продолжают обжаривание, кладут рубленый спассерованный репчатый лук, пряности, заливают до половины водой, солят и тушат под крышкой до готовности. Курицу перекладывают в кастрюлю, покрывают слоем шампиньонов, нарезанными помидорами, заливают процеженным соком, получившимся при тушении, и кипятят 5-10 мин. При подаче в горшочек кладут жареный картофель, сверху - курицу, заливают все соусом и посыпают рубленой зеленью петрушки или укропа.

Дружбанова Мария, г. Астрахань

Солянка «По-грузински»

Мясо - 400 г, репчатый лук, соленые огурцы - 2-3 шт., томат-паста - 2 ст. л., мясной бульон - 1/2 ст., вино - 1/2 ст., масло - 2 ст. л., хмели-сунели - 1 ст. л., горький перец - 2 стручка, чеснок - 3-4 зубчика, гранатовый сок - 1 ст. л., кинза.

Мясо и кусочки грудинки нарезать, смешать с нарезанным луком, добавить 2 ст. л. масла, уложить в посуду и тушить 15 мин. Добавить томат-пасту, нарезанные соленые огурцы, толченый чеснок, нарезанный перец, хмели-сунели, вино, гранатовый сок, мясной бульон, рубленую зелень кинзы. Накрыть крышкой и готовить 25 минут.

Цимбал Виктория, г. Санкт-Петербург

Говяжьи зразы свернутые



500-600 г говяжьей вырезки, 30 г жира, 50 г сала, 100 г соленых огурцов, 100 г моркови, 100 г корня петрушки, 100 г лука, 5 ст. л. сметаны, соль, перец, горчица.

Мясо нарезать поперек волокон ломтиками средней толщины, отбить, каждый кусок намазать тонким слоем горчицы и посыпать мелко нарезанным луком. Сало, морковь, петрушку и огурцы нарезать соломкой, поперчить, разложить на кусках мяса. Каждый кусок свернуть трубочкой и скрепить шпажками. Посолить, обвалять в муке, обжарить на масле, переложить в неглубокую кастрюлю, залить жиром, оставшимся после жарки, и 1/2 ст. воды. Тушить на слабом огне, пока зразы не станут мягкими. Затем добавить в соус оставшуюся муку, перец, дать покипеть и добавить сметану.

Готовые зразы выложить в глубокое блюдо, полить соусом.

Подать с картофелем, гречневой или перловой кашей. Отдельно подать салаты из свежих или вареных овощей.

Лавренова Ирина, г. Москва

Зразы «По-архангельски»

Филе трески - 700-800 г, сухари панировочные - 2 ст. л., соль, молотый перец.

Начинка: грибы свежие - 200 -250 г (белые или шампиньоны), сливочное масло - 6 ст. л., рубленый зеленый лук - 2 ст. л., яйцо - 2 шт., соль по вкусу.

Филе трески пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем, перемешать и разделать на лепешки.

Для начинки: грибы нарезать ломтиками, поджарить на масле, перемешать с солью, зеленым луком, рубленым яйцом. Начинку уложить на лепешки, сформовать зразы, запанировать в сухарях и обжарить, довести до готовности в духовке.

Подать с тушеной капустой, полив растопленным сливочным маслом.

Савельева Елена, г. Вологда

Камбала в горшочке

На 500 г камбалы - 1 луковица, 1/2 ч. л. сливочного масла или маргарина, 3 картофелины, 1 ст. л. томат-пюре, 1 соленый огурец, 2 ст. л. сливок, щепотка красного перца, 2 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 1 ст. л. воды.

Мелко нарезанный лук обжарьте. В керамический горшочек (или жаровню) положите жареный лук, красный перец, сырой картофель, нарезанный ломтиками или кружочками, налейте воды и тушите на слабом огне. Когда картофель станет мягким, добавьте томатпасту, нарезанный ломтиками огурец и нарезанную кубиками рыбу.

Посолите, влейте сливки, накройте горшочек крышкой и тушите до готовности. Готовое блюдо посыпьте зеленым луком.

Балдова Татьяна, г. Днепропетровск

Мясные рулетики с грибами и оливками

250 г мяса, нарезанного как для отбивных.

Для начинки: 100 г консервированных грибов, 1 луковица, 1 ст. л. сметаны или 2 ст. л. сливок, 2 ст. л. нарезанных маслин.

Для соуса: 1/2 красного сладкого перца, 1/2 ст. нарезанных помидоров, 1 луковица, 1/4 ст. вина или воды.

Нарезать мясо и отбить. Подготовить начинку: обжарить грибы и лук, добавить сметану или сливки, посолить, поперчить, готовить до загустения. Кусочки мяса присолить, можно смазать горчицей.

Положить начинку и свернуть рулетиком. Заколоть зубочисткой.

Подготовить соус: обжарить лук и перец, добавить помидоры, вино, соль, перец, специи по вкусу. Готовить 5-10 мин. Выложить рулетики в форму для запекания, вылить сверху соус, закрыть форму фольгой, поставить в разогретую до 200°С духовку и готовить 40-50 мин. Раскрыть фольгу и допекать еще 5-10 мин.



Квадратова Мария, г. Новый Уренгой

Праздничная коврижка

Мука - 2,5-3 ст., заварка - 1 ст., кофе растворимый - 1 ч. л., 1/2 ст. растит. масла, 1 ст. сахара, 3 ст. л. варенья, тертая цедра 1/2 лимона, чернослив - 4-5 шт., курага - 4-5 шт., грецкие орехи - 2 ст. л., сода - 1 ч. л., лимонный сок - 1 ст. л.

В миску всыпать сахар, влить масло, положить варенье. В горячую крепкую заварку добавить кофе и тоже влить в миску. Добавить муку и хорошо вымесить тесто. Соду погасить соком лимона и соединить с тестом. Орехи обжарить, мелко растолочь и добавить в тесто вместе с мелко нарезанными черносливом, курагой и тертой цедрой. Тесто вымесить. Противень смазать маслом, выложить на него тесто ровным слоем и поставить в разогретую духовку. Выпекать при температуре 180-200°С 40 мин.

Верина Алина, г. Нижний Новгород

Кофейный пирог с фруктами

Тесто: 50 г масла, 170 г обезжиренного творога, 6 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. молока, 100 г сахара, 2 ст. л. ванильного сахара, тертая цедра лимона, 400 г муки, 1 пакетик разрыхлителя, 1 ст. л. растворимого кофе эспрессо.

Начинка: консервированные фрукты, 4 яйца, 250 мл сливок, ванилин.

Замесить тесто. Фрукты нарезать дольками. Духовку нагреть до 200°С. Смазать противень. Тесто раскатать и выложить на противень, сделав небольшой бортик. Посыпать тесто кофе. Фрукты красиво разложить на тесте. Сливки смешать с яйцами и ванилином, залить фрукты. Выпекать 30 мин., охладить.

Курочкина Маргарита, г. Биробиджан

Хрустящий торт с ягодами

Для теста: 200 г сливочного масла, 350 г кукурузных хлопьев.

Для начинки: 750 г творога, 150 г сахара, 3 ст. ложки апельсинового ликера или водки, настоянной на апельсиновой цедре, 16 г желатина, 200 г сливок, 250 г консервированных ягод или фруктов.

Сливочное масло размягчить, смешать с 300 г кукурузных хлопьев. Бортик от разъемной формы поставить на плоское блюдо и выстлать пергаментом. Выложить кукурузно-сливочную смесь и слегка прижать.

Творог перемешать с сахаром и ликером. Растворенный желатин влить в творог. Добавить взбитые сливки. Массу выложить на корж из кукурузных хлопьев и поставить на ночь в холодильник. Затем посыпать торт оставшимися кукурузными хлопьями и украсить ягодами или фруктами.

Рослова Нина, г. Курган

«Фруктовый восторг»

Для бисквита: 1,25 ст. муки, 1 ст. сахара, 8 яиц.

Растереть яичные желтки с сахаром добела, смешать с мукой и осторожно ввести взбитые до крепкой пены яичные белки. Выпекать в форме, смазанной маслом.

Для крема: 200 г сливочного масла, 2 ст. л. сгущенного молока, 500 г протертых с сахаром ягод или варенья.

Все хорошо взбить, добавить протертые ягоды или варенье (в этом случае сгущенки класть меньше).

Готовый бисквит разрезать на 3 коржа и промазать кремом. Сверху торт украсить ягодами, а по бокам - безе.

Сарапкина Вера, г. Можайск

Открытый пирог с черносливом

5 ст. муки, 1 ст. сметаны, 5 желтков, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. сахара, соль, сода на кончике ножа.

Для начинки: 2 ст. клюквы, протертой с сахаром, 1,5 ст. л. муки или крахмала, 10-12 шт. чернослива одинакового размера.

Масло (или маргарин) растереть до сметанообразной консистенции. В другой посуде растереть желтки с сахаром, в массу добавить сметану, все хорошо перемешать, соединить с растертым маслом, мукой, смешанной с содой и солью, и замесить однородное тесто. Тесто вынести на 20-30 мин. на холод, раскатать по размеру противня, с помощью скалки тесто перенести на лист, расправить, поверх теста ровным слоем положить начинку из протертой клюквы, смешанной с мукой или крахмалом. По краю можно выложить листики и цветы из теста. Края и переплетение смазать желтком. В центр ромбиков или квадратов, образующихся при переплетении полосок теста, положить чернослив без косточек.

Пирог выпекать при температуре 210-220° С.



Аржанова Мария, г. Тверь

Печенье с джемом

170 г сливочного масла, 1/2 ст. сахара, 1/4 ч. л. соли, 2 яичных желтка, 2 ст. муки, 1/2 ст. любого джема.

Прогреть духовку до 170°С. Миксером взбить размягченное масло с сахаром до пышной белой массы. Добавить желтки и хорошо взбить. Добавить муку и перемешать (масса будет плотной). От теста отщипнуть небольшие кусочки (размером с грецкий орех) и скатать шарики. Положить шарики на противень (не смазывать) на расстоянии 4 см. В центре каждого шарика сделать углубление. Выпекать 10 мин. Положить по 1/4 ч. л. джема в углубление. Поставить противень в духовку и выпекать еще 15 мин.

Моськина Светлана, г. Краснодар

Торт «Моя любовь»

Тесто: 1 ст. кефира, 1 ст. любого темного варенья, 1 ч. л. соды, 2 яйца, 1 ст. сахара, 3 ст. муки.

Глазурь: 200 г шоколада, 1/3 ст. сливок, 1/4 ст. воды, 2 ст. л. сахара.

Нагреть духовку до 180 °С. Смешать в глубокой посуде кефир с содой и вареньем. Поставить в холодильник на 10 мин. (не больше). Взбить яйца с сахаром, добавить муку и хорошо перемешать. Добавить кефир с вареньем, перемешать. Вылить тесто в форму и выпекать около часа.

Готовый торт украсить глазурью: соединить в кастрюльке сливки, воду и сахар. Довести до кипения и добавить шоколад.

Хорошо все размешать до полного растворения и слегка взбить миксером до получения гладкой глазури. Залить торт и украсить по вкусу.

Васнецова Татьяна, г. Москва

Трубочки-мармеладки

По 200 г маргарина и творога, 1,5 ст. муки, 2 ст. л. сахара, домашний мармелад, ванилин, сахарная пудра.

Творог, маргарин, муку и сахар разотрите в однородную массу и вымесите тесто. Раскатайте в пласт, нарежьте треугольниками. На широкую сторону выложите 1/2 ч. л. мармелада и сверните трубочкой.

Выпекайте до золотистой корочки, остудите, посыпьте сахарной пудрой.

Углова Светлана, г. Березники

Ягодный пирог «Крошечка»

300 г ягод, 4 ст. л. сахара, 175 г муки, 65 г геркулеса, 200 г мягкого сливочного масла, нарезанного кубиками.

Разогреть духовку до 180°С. Ягоды выложить на дно огнеупорной формы для выпечки. Смешать сахар с мукой и геркулесом. Перемешать полученную смесь с маслом, пока она не будет напоминать крошки. Выложить на ягоды и запекать 30 мин. до золотистого цвета. Подавать с горячим заварным кремом.



Поляшова Инна, г. Калуга

Пирог-перевертыш

3 ст. л. сливочного масла, 3/4 ст. сахара, 1 пакетик ванильного сахара, щепотка соли - все это вместе взбить. Добавить 2 желтка и еще раз взбить. 1,3 ст. муки и 1,5 ч. л. разрыхлителя перемешать и добавить вместе с 1/2 ст. молока в масляную смесь. Перемешать, ввести 2 взбитых белка и вымешать.

Нагреть духовку до 180°С. В форму налить 2 ст. л. растопленного масла, равномерно распределить 1/2 ст. коричневого сахара и поставить в духовку, чтобы он начал немножко таять. Распределить 300 г консервированной клюквы и 3 ст. л. грецких орехов и накрыть тестом. Поставить в духовку. Готовый пирог аккуратно переверните



Никитина Елизавета, г. Саянск

Торт «Быстрый»

Возьмите упаковку любого киселя (250 г), разбейте 3 яйца, добавьте 2 ст. л. муки, на кончике ножа соду, гашенную уксусом. Все взбейте и выпекайте при температуре 250°С 10 мин.

Готовый бисквит разрезать на два коржа, промазать любимым вареньем или джемом и украсить консервированными ягодами или фруктами.

Михальчук Анна, г. Иваново

«Снежные шарики»

200 г творога, 1 ст. 30% сливок, 1/4 ст. сахара, 2 ст. л. сока лимона, 1 ст. л. желатина, 1/3 ст. сахарной пудры, 1 ч. л. лимонной цедры, 2 яйца, 1 пакетик ванилина.

Для фруктового соуса: 300 г консервированной смородины, 300 г консервированной клубники, 1 ст. сахара.

Для украшения: 2 листика мяты, 1 ст. л. 30% сливок.

Взбить смородину и клубнику миксером, затем протереть массу через сито. В полученное пюре добавить сахар и довести до кипения, после чего соус сразу снять с огня и охладить. Творог протереть через сито, добавить цедру лимона и ванилин. Белки взбить. Желтки растереть с сахаром и соединить с творогом. Затем добавить сок лимона и сливки, взбитые с сахарной пудрой. Желатин замочить на 1 ч. в теплой кипяченой воде, потом растопить его на водяной бане. Смешать с творожной массой, добавить взбитые белки, осторожно перемешать и поставить творожный мусс в холодильник на 2 ч. Подать мусс, полив фруктовым соусом.



Жизнелюбова Арина, г. Санкт-Петербург

Салат «Взрыв вкуса»

Яблоки - 2-3 шт., персик (консервированный) - 1 шт., вишни из компота - 1 ст., изюм - 1/2 стакана, творог - 200 г, сливки - 100 мл, сахар по вкусу.

В миске смешайте творог, сливки или йогурт, сахар и немного соли. Масса должна иметь консистенцию сметаны. Изюм предварительно замочить. Яблоки нарежьте кусочками, из персика выньте косточку и тоже нарежьте. Смешайте все компоненты с творожным соусом. Переложите салат в креманки. Украсьте изюмом и подготовленными вишнями: разделите их на половинки и удалите косточки, на половинки вишен положите по изюминке.

Корджасупова Елена, г. Москва

Яблоки в красном вине

4 крупно нарезанных яблока, 230 г замороженной малины, 50 г сливочного масла или маргарина, 3 ст. л. сахара, 1 апельсин, 2 ст. л. лимонного сока, 2/3 ст. красного вина, 1 палочка корицы.

В сковороде растопить сливочное масло, добавить сахар и постоянно помешивать, пока сахар не растопится. Туда же добавить яблоки, хорошо перемешать и готовить 2 мин. С апельсина срезать несколько широких полосок кожуры и вместе с корицей добавить их к яблокам. Через некоторое время (3-4 минуты) добавить малину и готовить еще 5 мин. В конце извлечь из массы апельсиновую цедру и кусочки корицы. Из апельсина отжать сок, смешать его с красным вином и довести до кипения. Кипятить 10 мин., постоянно помешивая. Яблочно-малиновую смесь выложить на блюдо, полить винным соусом, украсить долькой лимона.

Сатаева Ольга, г. Первомайск

Десерт «Для любимого»

250 г взбитых сливок, сахарная пудра - 80 г, ванилин, песочное печенье, консервированные ягоды - 400 г, 2-3 ст. л. ягодного ликера (или смешать 1 ст. л. водки с 2 ст. л. сиропа от ягод).

Смешать взбитые сливки, сахарную пудру и ванилин. Понемногу добавить ликер и хорошо размешать. Выложить на дно вазочек по 1 ст. л. с горкой крема. Сверху раскрошить печенье и немного утрамбовать его. Выложить оставшийся крем, затем слой ягод. Дать постоять минимум 1 час на холоде и подавать.



Курникова Надежда, г. Смоленск

Шашлык фруктовый

Клубника консервированная - 200 г, ананас консервированный - 200 г, персики консервированные - 200 г, виноград - 200 г, бананы - 2 шт., киви - 2-3 шт., апельсины - 2 шт., лимон - 1 шт.

Ягоды и фрукты очистить, крупные плоды нарезать. Нанизать ягоды и фрукты на шпажки, учитывая сочетание цветов. Сбрызнуть лимонным соком, чтобы не потемнели. Можно полить растопленным шоколадом.

Суликова Инна, г. Новошахтинск

Клубничный крем в корзиночках

Для крема: 6 ст. л. клубничного варенья, 3 ст. л. сахарной пудры, 2 белка.

Для корзиночек: на бокалы для вина положить по кусочку целлофана, предварительно слегка смазав его растительным маслом. Закрепить целлофан резиночками.

Развести тертый шоколад на водяной бане или в микроволновке. Нарисовать узоры на целлофане, предварительно поместив растопленный шоколад в кондитерский шприц или целлофановый мешочек и срезав уголок. Дать шоколаду застыть, затем осторожно снять резинки, отделить целлофан от бокалов, а потом с большой осторожностью снять шоколадные корзиночки.

Для крема: взбить все вместе миксером на самой большой скорости до густой пены.

Выложить крем в шоколадные корзиночки и подать охлажденными.

Барелюк Ирина, г. Курск

Клубничное суфле «Мечта»

2 ст. сахара, 400 г консервированной клубники или клубничного варнья, 1 пакетик желатина, 8 яиц, 1 ч. л. лимонной кислоты.

Яичные белки взбейте с сахаром и лимонной кислотой в густую пену. Половину выложите в виде куполов ложкой на противень и запекайте до готовности безе при 100°С. Запеките оставшиеся белки, продолжая помешивать, смешайте с растворившимся желатином, взбейте. На выпеченное безе выложите суфле и утопите в нем ягоды клубники или полейте вареньем.

Гостева Екатерина, г. Ульяновск

Творожно-клюквенное мороженое

225 г консервированной клюквы, 225 г сахара (вместо клюквы и сахара можно использовать клюквенное варенье), 450 г творога, 400 мл жирных сливок, 2 ст. л. меда, 2 ст. л. тертого миндаля.

Несколько ягод оставить для украшения, остальные измельчить вручную или в миксере. Смешать с половиной сахара. Творог смешать с остальным сахаром до консистенции однородного пышного крема. Добавить измельченные ягоды и тщательно размешать.

Сливки взбить в крутую пену, отложить 200 мл, а остальное подмешать в творожный крем. Форму для пудинга смазать медом. Посыпать медовый слой тертым миндалем и аккуратно переложить в форму творожно-клюквенный крем. Поместить на 4-5 часов в морозильную камеру. Перед подачей на стол погрузить форму на несколько секунд в горячую воду, выложить содержимое на блюдо или в вазу.

По краю сделать «розочки» из взбитых сливок, положить на каждую по одной ягоде.



Калинина Валентина, г. Москва

Десерт «Фруктовый лед»

1 л банка консервированных фруктов, 2 ст. воды, 2 ст. л. лимонного сока.

Смешать фрукты, воду и сок лимона в миске. Положить в форму для приготовления мороженого и поставить на холод на 6 часов. Можно в середину формы поместить формочку поменьше, наполненную водой. Тогда вы получите фруктово-ледяную вазу для десертов.



Касаткина Валентина, г. Улан-Удэ

Английский пудинг

1 кг творога, по 1 ст. сметаны, сахара и молока, 1 ст. очищенных грецких орехов, ванилин, 1 пачка желатина, 200 г консервированной вишни без косточек.

Замочить желатин в молоке, дать набухнуть. Смешать творог, сметану, сахар, орехи и ванилин. Добавить ягоды. Когда желатин набухнет, смешать его с оставшимся молоком и нагреть на слабом огне, пока он не растворится, затем смешать с творожной массой. Разложить в готовые формочки корзиночки из вафельного теста и охладить до полного застывания.